



“Passo Lungo” Primitivo Tardivo Puglia I.G.P. 2018



Jahrgang: 2018

Ausbau: Trocken

Erzeuger und Abfüller: Cantina San Donaci

Via Mesagne 62 - 72025 San Donaci (Brindisi) - Italia - +39 0831 681005

Land: Italien

Region: Apulien

Menge: 0,75 Liter

Qualitätsbezeichnung: *Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)*

Rebsorte: 100% Primitivo

Charakterisierung: *Im Geschmack ist dieser Wein trocken, fruchtig, samtig und warm mit einer komplexen Struktur. Sehr langes Finale mit ausgewogenen Tanninen.*

Sein Bukett ist intensiv und komplex. Man riecht Fruchtnoten aus Kirsche, Himbeeren und Pflaumen kombiniert mit einer wahrnehmbaren Gewürznote und einem Hauch von Lakritz.

Farbe: *Dunkelrot mit granatroten Reflexen.*

Alkoholgehalt: *ca. 13,0 % Vol.*

Säure: *ca. 6,2 g/l*

Restzucker: *ca. 13,6 g/l*

Verschlussart: *Naturkork*

Servierempfehlung: *Dieser Wein passt gut zu herzhaften Speisen wie Braten, rotem Fleisch, reifen Käsesorten und Wildbret. Ideal zu italienischer Hausmannskost.*

Serviertemperatur: *ca. 18 - 20°C (Raumtemperatur)*

Allergene: *Enthält Sulfite*

Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.